42e Année. — Tome LXXXIII N° 2163 Paris, 12 Décembre 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION DE LA VITICULTURE MONDIALE (1)

La consommation apparente a également augmenté en quelques autres pays: Etats-Unis, Maroc et Allemagne.

L'abolition de la prohibition aux Etats-Unis n'a produit qu'une très légère augmentation de la consommation du vin, mais la réouverture du marché s'est néanmoins traduite par une reprise relativement forte de l'importation des vins étrangers; les exportations totales de l'Espagne, de la France et de l'Italie à destination des Etats-Unis au cours de la campagne 1933-34 ont été de 117.000 hl., alors qu'elles avaient été à peine de 18.000 en 1932-33 ; il en est résulté, du reste, une certaine désorganisation du marché intérieur.

La consommation apparente du Maroc a également continué à augmenter, mais l'accroissement plus rapide de la production détermine à la fois une contraction de plus en plus grande des importations de vins étrangers et une crise de surproduction.

La consommation allemande de vin paraît à peu près stationnaire aux environs de 1,9 millions d'hl., et l'écoulement de la récolte, peu abondante, a été assez bon. L'importation des vins étrangers et, tout particulièrement, des vins italiens, a cependant subi un très fort accroissement de 40 % (831.000 hl. en 1933-34, au lieu de 593.000 hl. en 1932-33 et 694.000 hl. en moyenne durant les trois campagnes antérieures), mais celui-ci est presque exclusivement dû à l'introduction de vins pour la distillerie, la vinaigrerie et la fabrication des vermouths.

Dans la plupart des autres pays viticoles sous-producteurs, la consommation semble plutôt diminuer. C'est ainsi que la consommation apparente (production + importations—exportations) totale des trois pays viticoles de l'Europe centrale, Suisse, Autriche et Tchécoslovaquie, est passée de 5.300.000 d'hl. en 1931-32 à 3.400.0000 hl. en 1933-34 tout en restant sensiblement égale à la consommation moyenne des quatre campagnes antérieures 1926-27 à 1929-30. Cette diminution de la consommation n'a pas influé sur l'écoulement des ressources intérieures, qui a été assez normal, mais bien sur le commerce d'importation qui a subi une très forte contraction.

La première conclusion que nous pouvons tirer dès maintenant, est que dans l'ensemble des pays viticoles sous-producteurs l'écoulement normal de la récolte relativement peu abondante n'a pu être assuré que par une nouvelle et très forte régression de leurs importations de l'étranger.

Une diminution s'est également produite dans l'ensemble des grands pays non producteurs. Il y a bien eu une reprise du mouvement d'importation en Angleterre, aux Pays-Bas, au Danemark, en Suède et en Pologne, soit dans les pays

(1) Voir *Revue*, n° 2162, page 357.

faibles consommateurs de vin, reprise dont a bénéficié surtout le commerce des vins fins, d'Espagne, du Portugal, de France, d'Allemagne, mais il est difficile de déterminer la mesure dans laquelle cette augmentation correspond à une reconstitution des stocks ou à une reprise réelle de la consommation intérieure de ces pays. D'autre part, elle est compensée et au delà par la contraction qui s'est produite aux importations en Belgique, en Egypte et en Norvège. La diminution relative est très forte pour l'Egypte, qui n'importe plus en 1933-34 que le cinquième de ce qu'elle importa en 1928-29 et le quart de ce qu'elle a importé en moyenne durant les cinq campagnes antérieures à 1932-33 (26.000 hl. au lieu de 186.000 et 147.000). Pour la Belgique, la diminution de 15 % qui s'est produite durant la dernière campagne ne paraît pas correspondre à une réduction, au moins aussi sensible, de la consommation intérieure, car elle a été précédée en 1932-33 d'un assez fort accroissement de l'importation qui a permis d'accroître les stocks intérieurs, mais il n'en est pas moins vrai que la consommation moyenne de ces trois dernières campagnes est inférieure de près d'un tiers à la consommation moyenne des cinq campagnes antérieures à 1931-32 (290.000 hl. au lieu de 425.000).

Tableau IV. — Importations de vins dans les principaux pays importateurs, par campagne, 1er octobre-30 septembre

	1933-34	1932-1933	Moyenne 1927-28 à 1931-32
	(Milliers d'hectolitres)		
France, des pays étrangers autres que l'Algérie et la Tunisie	685	2.212	2.744
Principaux pays viticoles importateurs de l'hémisphère septentrional (Suisse, Allemagne, Etats-Unis, Tchécoslovaquie, Autriche, Maroc français)	2.359	2.109	2.898
Principaux pays importateurs et non producteurs de l'hémisphère septentrional (Grande-Bretagne et Irlande du Nord, Belgique, Pays-Bas, Suède, Danemark, Norvège, Pologne, Egypte)	1.186	1.237	1.601
Total pour ces pays	4.230	5.558	7.243

Le tableau ci-dessus donne les principaux éléments du commerce mondial d'importation; le total indiqué représente la presque totalité des importations des pays européens et méditerranéens et de ceux de l'Amérique du Nord (95 % pour les pays viticoles autres que la France, 97,5 % pour les pays non viticoles) et une proportion qui varie entre 83 et 89 % du commerce mondial.

L'importation totale nette des pays non considérés dans ce tableau avait fléchi de 1.172.000 hl. en moyenne de 1928 à 1932 à 873.000 hl. en 1933 et a été certainement moindre en 1934. La contraction du commerce mondial d'im-

portation paraît ainsi avoir été en 1933-34 de plus du cinquième de celle de 1932-33 (22 % environ) et des deux cinquièmes (40 %) par rapport à la moyenne des cinq campagnes antérieures.

Cette très forte contraction ne pouvait manquer d'avoir des répercussions sur la situation des pays viticoles exportateurs, ou du moins de certains d'entre eux.

En fait, nous constatons qu'elle a atteint presque uniquement d'une part les deux principaux fournisseurs de la France, l'Espagne et la Grèce, et d'autre part, le Portugal, dont une partie notable des exportations est dirigée vers ses colonies africaines, et la Yougoslavie. Cette dernière se voit évincée par la Hongrie, l'Italie et la Grèce de la plupart des marchés de l'Europe centrale ; ses exportations se sont réduites au dixième de ce qu'elles étaient en 1930-31, au cinquième de ce qu'elles étaient en moyenne durant les cinq campagnes de 1927-28 à 1931-32 et n'atteignent plus que le chiffre dérisoire de 21.000 hl. L'Espagne, la Grèce et le Portugal, frappés par la fermeture partielle des marchés français, africains et sud-américains, ont élargi leurs autres débouchés européens et profité de la réouverture du marché nord-américain, mais la contraction totale de leurs exportations est cependant de 40 % pour l'Espagne (1.637.000 hl. en 1933-34, au lieu de 2.696.000 hl. en 1932-33 et 3.782.000 hl. en moyenne durant les cinq campagnes antérieures), de 36 % pour la Grèce (498.000 hl. au lieu de 787.000 et 553.000 hl.) et de 12 % pour le Portugal (712.000 hl. au lieu de 810.000 et 925.000).

Or, ces pays avaient des ressources surabondantes, provenant pour les uns d'une excellente récolte en 1933, pour les autres de stocks accumulés des récoltes antérieures. D'autre part, autant que nous en puissions juger en l'absence de statistiques précises, la consommation intérieure semble, du moins en Espagne, être plutôt en diminution. D'où, toutes ces causes s'ajoutant, de très grosses difficultés pour l'écoulement de la récolte en ces pays.

En regard, se trouve un groupe de pays exportateurs, qui ne possédaient pas de ressources surabondantes, où la consommation paraît être en augmentation légère et qui ont de plus bénéficié de la reprise partielle notée en divers pays importateurs. Ce sont, avec la France et l'Allemagne, pays qui importent plus qu'ils n'exportent mais dont l'exportation est cependant notable, l'Italie et la Hongrie, où l'écoulement de la récolte a été normal et relativement aisé, et les pays de l'hémisphère méridional, le Chili et l'Union sud-africaine (l'Australie, dont l'exportation vers la Grande-Bretagne a été réduite pour la première fois, n'a pu que maintenir le volume réalisé en 1932-33).

L'accroissement des exportations de ces trois derniers pays — Australie, Chili, Union de l'Afrique du Sud — tient principalement à ce que ceux-ci prennent de plus en plus une place prépondérante, aux dépens des anciens fournisseurs européens, sur les marchés de l'hémisphère méridional et, de façon générale, sur le marché britannique.

La France et l'Allemagne ont surtout bénéficié de la reprise sur le marché britannique et de la réouverture des Etats-Unis à l'importation, alors que, pour la France, l'exportation à destination de la Belgique et des colonies a diminué.

La France a pu ainsi avec un chiffre de 804.000 hectolitres reprendre sinon la seconde place, qu'elle occupait encore en 1929-30 parmi les pays exportateurs, du moins la troisième, devant le Portugal et la Grèce, alors qu'en 1932-33 elle n'avait occupé que la cinquième.

Quant à l'Italie et à la Hongrie, elles tendent à prendre une place de plus en plus importante sur les marchés de l'Europe centrale — Allemagne, Autriche, Tchécoslovaquie, — d'où elles évinceent peu à peu les anciens fournisseurs, l'Espagne, la Yougoslavie et même dans une mesure moindre la Grèce. L'Italie a pu ainsi et grâce seulement à la reprise des expéditions vers les Etats-Unis, augmenter de 21 % le volume de ses exportations par rapport à la campagne précédente (1.101.000 hl. au lieu de 910.000 hl.) et le ramener au niveau moyen des cinq campagnes antérieures, malgré la diminution de ses expéditions à l'égard de la Suisse, qui reste encore son principal client et où elle est fortement concurrencée par l'Espagne ; elle passe, du cinquième rang qu'elle occupait en 1927-1928, au second rang parmi les pays exportateurs mondiaux, immédiatement après l'Espagne et avant la France. Les exportations hongroises se maintiennent à peu près, avec 232.000 hl., au niveau moyen atteint pendant les cinq campagnes antérieures à 1932-1933.

Le tableau suivant contient les principaux éléments du commerce d'exportation ; le total donné représente la presque totalité du volume des exportations mondiales (99 %).

Tableau V. — Exportations mondiales de vin par campagnes
1er octobre-30 septembre ou 1er juillet-30 juin

	1933-34	1932-33	moyenne 1927-28 à 1931-32
	(milliers d'hectolitres)		
Principaux fournisseurs de la France (Espagne, Grèce, Portugal, Italie) :			
Exportations à destination de la France ..	585	2.172	2.794
Importations à destination d'autres pays..	3.363	3.031	3.851
Autres exportateurs de l'hémisphère septentrional (France, Hongrie, Allemagne, Yougoslavie, Algérie et Tunisie, pour ces deux derniers non compris les exportations vers la France)	1.200	1.029	1.618
Exportateurs de l'hémisphère méridional (Australie, Chili, Union Afrique du Sud), campagne 1er juillet-30 juin)	269	253	190
Total	5.420	6.485	8.450

(*A suivre.*)

P. DE VIGUERIE,
ingénieur agronome,
rédacteur à l'Institut international d'Agriculture.

L'ACTIVITE DU COMITE NATIONAL DE PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN (1)

Il faut insister, en tout premier lieu, sur le développement constant de notre collaboration avec l'Hôtellerie et la Restauration ; nous nous sommes efforcés sans cesse de concilier leurs légitimes intérêts avec ceux des consommateurs, dans le cadre des formules du *vin compris* et du *juste prix* pour les vins à la carte. C'est par centaines et par milliers que, soit directement à nos bureaux pour Paris, soit par expéditions pour la province, nous sommes mensuellement amenés à répartir les colis de notre important matériel de propagande qui, sous forme d'affiches, pancartes, nappes, menus, etc., nous vaut d'avoir constitué une sorte de livre d'or de toutes les appréciations favorables qui nous parviennent à ce sujet de l'ensemble du territoire : cependant, la consultation de notre correspondance et de nos registres journaliers nous permet de dire que notre effort, dans ce domaine, est encore souvent inférieur à ce que de nombreux établissements attendent de nous, mais, soucieux des intérêts qui nous sont confiés, nous sommes toujours tenus de subordonner cet effort à nos possibilités matérielles.

Dans ce même ordre de collaboration, nous devons mentionner d'une façon toute particulière la naissance de *Maisons et Bars de dégustation de Vins de France*, ainsi qu'un effort sensible en faveur du développement de la consommation du vin dans les débits de boissons et au comptoir. Si, d'une part, rien ne peut être plus agréable pour tous qu'un retour à nos vieilles habitudes françaises de dégustation d'un bon verre de vin au détail dans les cafés, il semble, d'autre part, que pareil débouché est loin d'être négligeable et c'est pourquoi nous nous sommes particulièrement attelés à ce problème, au cours de ces dernières semaines, et toujours en liaison avec les organismes syndicaux de cette corporation.

C'est dans cet esprit que, sous notre égide, a été organisée à Paris, le 17 octobre, une journée de dégustation de vin, dans les établissements parisiens, cafés et magasins d'alimentation, bénéficiant du patronage des Stations Uvales. Et l'effort accompli par ces établissements leur a permis de constater, au cours de cette seule journée, une large augmentation de la consommation du vin au verre, ou de la vente du vin à emporter. Nous nous appliquerons donc à apporter tout notre appui aux semaines ou journées du vin qui, par département, par ville ou par arrondissement, viendront à s'organiser, ainsi que nous en avons dès maintenant de multiples indices.

A cette campagne du « Buvez du vin dans les cafés », vient en outre s'ajouter, à l'entrée de l'hiver, celle du « vin chaud », à laquelle nous nous attelons avec la conviction qu'elle doit recueillir la faveur du grand public : de grands établissements parisiens, situés en des points stratégiques, à la gare Saint-Lazare, sur les grands boulevards, place Blanche et rue de Rivoli, ont tenu à apporter leur précieux concours pour la mise en application effective de cette dégustation, et, à la suite des entretiens que nous avons eus avec eux, nous pensons que de nombreux débitants sont prêts à appuyer ce mouvement.

Notre action en province, dans ces divers domaines, se poursuit bien entendu avec une égale intensité, grâce à la liaison étroite que nous avons établie avec vos divers Syndicats, et les Groupements de propagande régionaux.

Vous avez été témoins de l'activité de nos délégués au cours du Tour de France, et notre camionnette ne fut pas la moins publicitaire ni la moins appréciée sur tout le parcours.

Mais il nous appartient de réserver ici une mention toute particulière à l'action de notre *train de propagande* routier et de notre délégué, le géant Emmanuel : après avoir parcouru la Normandie et la Bretagne et remonté la vallée de la Loire, il regagne actuellement les départements du Nord, en organisant dans

(1) Extraits du rapport présenté au Comité Directeur, le 4 décembre 1935, qui renseigneront nos lecteurs sur les réalisations acquises dès maintenant par ceux qui ont la charge d'organiser la Propagande et de trouver de nouveaux débouchés aux produits de la viticulture. — (N.D.L.R.)

tous les principaux centres traversés de larges dégustations, avec émission, par disques et haut-parleur, de chansons bachiques et de textes en faveur du vin, distribution de tracts dans les écoles, visite des restaurants et confection de panneaux le long des grand'routes.

Notre publicité routière est d'ailleurs l'objet d'un développement rationnel, conformément à vos précédentes décisions. Sans doute eussions-nous été embarrassés, parmi tous nos trésors vitieoles, pour fixer notre choix sur une « Route du Vin ». Ce sont donc huit grands itinéraires que nous avons jalonnés, sur l'ensemble du territoire — producteur et consommateur, — nous adressant ainsi à tous ceux qui, Français ou étrangers, les empruntent sans cesse, et rappelant, avec une intensité accrue de panneaux et affiches métallisés, notre slogan : « Un repas sans vin est une journée sans soleil. »

Notre activité ne se manifeste pas moins à l'occasion des multiples démonstrations de cuisine, organisées par le Comité de Propagande pour les Produits de la Mer, en accord avec le nôtre, à travers toutes les régions de France : c'est ainsi que, depuis le mois de juillet, des manifestations de cette nature ont eu lieu dans 25 villes, et vous savez avec quelle faveur elles sont accueillies.

D'autres grandes villes, et plus particulièrement nos villes d'eaux, ont été le cadre d'un autre mode de propagande, à l'usage de la jeunesse — souvent accompagnée des parents — nous voulons parler du sketch intitulé : « Le breuvage magique », que le Théâtre du Petit Monde a présenté au cours de cette saison dans 29 villes et dernièrement encore à Paris, à deux reprises différentes.

Sur un plan analogue, notre petit film destiné à être présenté dans les écoles est actuellement au point et nous nous sommes appliqués à lui donner le caractère de la leçon de choses, fixant aux yeux de l'enfant le rôle essentiel de la production et du commerce du vin dans l'économie nationale.

Notre propagande radiophonique a repris son cours aux postes d'Etat et, après « Le Vin dans l'Histoire de France », c'est « Le Folklore et le Vin » que nous présentons, suivant un programme établi de causeries et d'auditions musicales conjuguées.

Sur le plan scientifique, nous avons pris toutes dispositions nécessaires pour permettre le développement des précieux travaux de laboratoire précédemment entrepris en vue de la recherche de la valeur hygiénique du vin et de sa radioactivité.

D'autre part, notre large diffusion de petites brochures médicales ne s'est pas ralentie et il nous appartient de vous signaler l'insistance particulière avec laquelle elles nous sont demandées. Les volumes récapitulatifs des travaux présentés au Congrès des Médecins Amis du Vin, à Béziers et, tout dernièrement, au Congrès International de Lausanne, sous la haute présidence de M. le professeur Portmann, ont été adressés à de nombreuses personnalités françaises et étrangères et nos attachés commerciaux se sont montrés particulièrement intéressés par cette documentation.

Vous tiendrez certainement à nous mettre aujourd'hui même en mesure d'apporter sans tarder tout notre appui à l'organisation du 3e Congrès national des Médecins amis du Vin, qui doit se tenir en 1936, en Bourgogne.

Et c'est le même appui que vous tiendrez certainement à apporter au brillant Comité d'organisation qui, en Alsace, vient de se constituer en vue de l'organisation et de la parfaite réussite de la 4e Fête nationale des Vins de France, qui se déroulera à Colmar, les 24, 25 et 26 mai 1936.

Ne devons-nous pas également évoquer ici, en une rémunération restreinte, les multiples manifestations régionales organisées par tous les groupements, Syndicats viti-vinicoles, Syndicats hôteliers, Syndicats d'initiative, Automobiles Clubs régionaux, Comité de Rallyes gastronomiques et vinicoles qui, sur l'ensemble du territoire, veulent bien solliciter notre patronage et auxquels nous ne manquons pas d'adresser aussi fréquemment que nous le pouvons des primes et des récompenses.

L'une des plus retentissantes de ces manifestations a certainement été celle qui, au cours de deux récentes journées, nous a permis, en étroite collaboration avec le Comité des Fêtes de Lyon et le Cercle des Gourmettes, d'organiser deux

Goûters de Bacchus, au cours desquels plus d'un millier de personnes ont senti l'intensité de notre action en faveur du vin apéritif s'opposant aux cocktails.

Notre propagande féminine se poursuit donc très activement et parallèlement à l'action directe exercée dans les diverses manifestations publiques ou privées, le Comité National Féminin doit se réunir très prochainement sous la présidence de Mme Achille Fould, en vue de fixer son programme de grandes manifestations en faveur des vins de nos diverses régions : l'une d'elles vient d'ailleurs de remporter, vendredi, au Florian, le plus vif succès.

Dans les milieux artistiques comme dans les milieux littéraires, le vin tend également à développer la sympathie qu'il a toujours engendrée : c'est ainsi que, d'une part, le vin rentre, sur un pied d'égalité avec les grandes industries nationales, dans le cycle des conférences parisiennes, et que, d'autre part, nous avons assisté, ces jours-ci, à l'éclosion d'un Salon de la Vigne et du Vin, auquel nous avons, bien entendu, apporté notre patronage actif. Ce Salon, organisé dans la Galerie de la Revue *L'Art et la Mode*, est, à n'en pas douter, le signal d'une mode renaissante de la vigne et des inspirations artistiques dont elle est la source.

Cette occasion a, d'ailleurs, été très heureusement choisie pour convier à un goûter aux vins de France les directrices de toutes les grandes maisons de mode et de couture parisiennes et les inciter, par l'exemple, à bannir le cocktail au cours de leurs présentations de collections.

Ne négligeant pas, d'autre part, les débouchés considérables que doivent trouver nos vins et nos jus de raisins dans la France de 100 millions d'habitants, nous avons tenu à être présents au premier Salon de la France d'Outre-Mer, qui vient d'être inauguré au Grand Palais.

Nous avons engagé tous les pourparlers utiles avec le Commissaire général du Salon des Arts ménagers, en vue de notre participation à cette manifestation en 1936 et nous soumettons aujourd'hui même à votre approbation une maquette de l'emplacement qui nous est réservé.

En prévision de l'Exposition internationale de 1937, nous avons activé nos pourparlers avec le Commissaire général, afin de fixer l'emplacement qui sera consacré à la large dégustation collective que nous envisageons, parallèlement à la présentation réservée par chacune des régions à ses propres vins, dans le Centre régional.

Cette importante question des Expositions nous amène à vous rendre compte de notre action à l'étranger et plus spécialement à l'Exposition internationale de Bruxelles, où notre effort a été particulièrement sensible.

Vous tiendrez certainement à exprimer notre gratitude à la Ligue belge des Amis du Vin et à notre Comité de Propagande belge, pour le prestige qu'ils ont su donner à vos vins de France au Restaurant « La vie est belle ». On peut dire que, grâce à cette impulsion, le vin ne cessa d'être à la mode dans les divers établissements de cette Exposition.

Parallèlement, et en étroite liaison avec l'Association française des Exportations agricoles, nous faisions déguster en permanence les vins de toutes les régions à un bar qui remporta un très vif succès dans le cadre du Pavillon du Ministère de l'Agriculture française. Près d'un million de visiteurs y défilèrent, dont plus d'un vingtième fit honneur à nos vins.

Notre action de propagande générale par panneaux, affiches, menus, se poursuit, d'autre part, en Belgique, suivant le programme précédemment adopté.

En Hollande, notre stand à la Foire d'Utrecht a remporté un très vif succès et il n'est pas exagéré de dire que M. Mosnier, directeur du Comité permanent des Foires à l'Etranger, au ministère du Commerce, en avait fait le point de mire de la participation française.

En Finlande, des facilités récemment accordées par le monopole vont nous permettre de reprendre avec une intensité nouvelle l'action que nous avions entreprise il y a quelques mois.

En Estonie, Lettonie et Lithuanie, notre programme est au point et c'est sous forme de Fêtes du Vin de France et d'importantes dégustations dans les princi-

paux restaurants de la ville de Tallinn, qu'il va recevoir sa première application.

Aux Etats-Unis, vous connaissez l'action incessante que nous poursuivons depuis des années ; nous vous en présentons aujourd'hui encore de nouveaux témoignages réels, mais le champ est immense et il fera tout à l'heure l'objet d'un examen spécial.

En Grande-Bretagne, nous avons interrompu un début d'action auquel nous n'avons pas pu donner le développement que nous aurions souhaité.

Qu'il nous soit permis de vous dire ici avec quelle vigilante attention et quel précieux dévouement la cause de nos vins est ardemment défendue par nos attachés commerciaux en certains pays étrangers et nous vous demandons de bien vouloir exprimer votre plus particulière gratitude à M. Garreau-Dombasle, à M. Bouchet, à M. Dupin, à M. Lefeuvre, à M. Lègue et à M. Depret-Bixio qui, à New-York, à Bruxelles, à La Haye, à Berlin, à Helsingfors et à Riga, ne cessent de veiller à la bonne orientation de notre action.

Et si nous n'avons pu encore l'étendre à certains pays, tels que l'Allemagne et le Danemark, où cependant elle se révèle particulièrement désirable, c'est qu'il semble difficile d'y réaliser une véritable action de propagande aussi longtemps que nos accords commerciaux ne nous permettront pas de satisfaire aux demandes effectives de ces pays.

Nous terminerons là notre rapport et, s'il a pu vous paraître d'une longueur exagérée, nous pensons qu'il peut constituer un témoignage de notre rapide croissance et de notre vitalité. Peut-être votre Comité pêche-t-il parfois par excès de modestie ? Nous avons, en effet, posé pour règle que la plus efficace des propagandes était celle qui, pour garder toute sa valeur, se développait partout et sous toutes ses formes sans pour cela déceler son origine.

C'est donc en toute connaissance de cause que nous ne signons pas toutes nos œuvres, mais nous avons tenu aujourd'hui à en revendiquer la paternité, avec le sentiment qu'elles ont profondément contribué à recréer « l'ambiance » favorable au vin et que la France, première nation viticole du monde, a su, par la volonté éclairée des principaux délégués de la « Corporation du Vin », du Parlement et de l'Administration, réaliser un important effort qui lui réserve la première place dans cette action de propagande et qui ne peut manquer de contribuer au redressement tant souhaité.

G. de Launay,
directeur du Comité.

ACTUALITÉS

L'appellation d'origine « Champagne ». — A propos du décret-loi sur le Champagne (*N. D. L. R.*). — Concours-Exposition et Marché aux vins du Beaujolais, récolte 1935, à Villefranche-sur-Saône, le dimanche 15 décembre. — La suppression des taxes d'octroi sur les vins de consommation courante vendus en bouteilles s'impose (Elie Bernard). — Bibliographie.

L'appellation d'origine « Champagne »

Décret-loi du 28 septembre 1935

Article premier. — L'article 17 de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, est complété comme suit :

« Indépendamment des autres conditions ci-dessus prévues, l'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins obtenus dans la limite de 50 hectolitres à l'hectare, avec des raisins donnant un moût présentant un degré alcoolique conforme aux déterminations de la commission instituée par l'article 3 du présent décret, provenant en outre de vignes en production (comptées à partir de la troisième feuille), n'ayant pas subi, même partiellement, l'incision annulaire ou autres procédés similaires.

« L'acheteur de bonne foi ne saurait être inquiété, au cas où un récoltant,

lors de ses livraisons, aurait dépassé le chiffre de 50 hectolitres à l'hectare. En dehors des sanctions prévues, qui sont applicables au récoltant, l'acheteur devra simplement restituer au vendeur, et aux frais de celui-ci, une quantité équivalente à l'excédent indûment livré, lequel excédent perdra, de ce fait, le droit à toute appellation d'origine.

« La déclaration de récolte doit indiquer le poids des vendanges et l'appellation d'origine « Champagne » ne peut être appliquée à une quantité de vin supérieure à un hectolitre par 150 kgr. de vendanges.

« Les vins autres que ceux logés en bouteilles et complètement manutentionnés introduits chez les fabricants, dans les magasins spéciaux prévus à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, sont pris en charge, à raison de 97,50 p. 100 de leur volume, au compte de l'appellation d'origine « Champagne » et, pour le surplus, à un compte sans appellation d'origine.

« Le contrôle est assuré par les inspecteurs et agents du service de la répression des fraudes, ainsi que par les fonctionnaires des contributions directes. »

Art. 2. — L'article 20 de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, est modifié et complété comme suit :

« Les raisins et les vins en cercles destinés à la fabrication du champagne, et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages exigées par l'article 17 ci-dessus, ne peuvent être expédiés avec un titre de régie portant l'appellation « Champagne » que d'une localité comprise dans la Champagne viticole et seulement à destination d'une autre localité située également en Champagne viticole.

« Toutefois, les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du champagne, récoltés dans la Champagne viticole et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages, pourront circuler en dehors de la zone ci-dessus indiquée, avec la mention « Vin originaire de la Champagne viticole ». Cette mention est également applicable aux vins obtenus en sus des 50 hectolitres à l'hectare, ou ne provenant pas de raisins ayant donné un moût titrant le minimum de degré visé à l'article ci-dessus. En aucun cas, les vins ayant droit à la dénomination « Vin originaire de la Champagne viticole » ne pourront être désignés sous une dénomination rappelant leur origine et comprenant notamment le mot « Champagne ».

« A dater du 1er octobre 1936, les vins de Champagne, sauf pour les transferts de négociant manipulant à négociant manipulant ne pourront sortir du magasin séparé visé à l'article 16 ou des celliers des propriétaires récoltants, qu'un an au minimum après leur tirage en bouteilles revêtues d'une étiquette portant le mot « champagne » en caractères très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot, aussi en caractères très apparents. Toutes les mesures de contrôle nécessaires pour assurer l'application de cette disposition, tant chez les commerçants qu'à la propriété, seront fixées par l'administration.

Art. 3. — Une commission spéciale sera nommée par arrêté du ministre de l'agriculture.

Elle sera composée de :

Huit membres délégués par les organisations de négociants manipulant les vins de Champagne ;

Huit membres délégués par les organisations de récoltants de vins de Champagne ;

Trois membres délégués par les Chambres de commerce (Marne, Aisne, Aube);

Trois membres délégués par les Chambres d'agriculture (Marne, Aisne, Aube);

Quatre parlementaires des départements intéressés (deux pour la Marne, un pour l'Aisne, un pour l'Aube) ;

Cinq conseillers généraux des régions intéressées (trois pour la Marne, un pour l'Aisne, un pour l'Aube) ;

Des directeurs des contributions indirectes et des services agricoles des trois départements : Marne, Aisne, Aube ; et deux fonctionnaires du ministère de l'agriculture désignés par le ministre.

Elle aura pour but principal d'assurer le respect des usages locaux, loyaux et

constants dont l'observation est nécessaire pour maintenir la qualité du vin de Champagne.

En outre, elle étudiera, chaque année, les modifications éventuelles à apporter au rendement maximum de 50 hectolitres à l'hectare conférant le droit à l'appellation « Champagne » fixé à l'article 17, au rendement en volume par rapport aux poids de vendanges mis en œuvre, et à la déduction de volume pour prise en charge dans les magasins spéciaux.

Elle déléguera à une sous-commission, composée des :

Huit membres délégués par les organisations de négociants manipulant les vins de Champagne ;

Huit membres délégués par les organisations de récoltants de vin de Champagne ;

Trois membres délégués par les Chambres de commerce (Marne, Aisne, Aube);

Trois membres délégués par les Chambres d'agriculture (Marne, Aisne, Aube); le soin de fixer, chaque année, huit jours avant la période des vendanges :

Les prix minima par catégorie de crus ;

Les degrés moyens dans ces catégories ainsi que le degré minimum de tout vin ayant droit à l'appellation « Champagne » ;

Les primes ou abattements suivant les degrés alcooliques en puissance dans les moûts.

La même commission fixera les règles et conditions de prix pour la livraison des vins clairs, ainsi que pour les réintégrations de champagne.

Si, sur un de ces points, une majorité ne peut se constituer au sein de la sous-commission, celle-ci aura recours à un arbitre choisi par elle parmi les membres du comité national des appellations d'origine.

Les prix minima et modalités ainsi établis seront rendus obligatoires dans toutes les tractations, par des arrêtés préfectoraux dans chacun des départements intéressés. Indépendamment des autres dispositions légales, l'appellation « Champagne » ne sera appliquée qu'aux vins obtenus avec des raisins vendus et payés au moins aux prix ainsi déterminés.

Les travaux de la commission seront transmis par son président au comité national des appellations d'origine. Celui-ci en saisira, s'il y a lieu, avec ses avis, le ministre de l'agriculture.

Art. 4. — L'artcle II du règlement d'administration publique du 19 août 1921 est ainsi complété :

« Les titres « propriétaire à... », « viticulteur à... », ne peuvent être utilisés dans le commerce des vins de champagne, notamment sur les étiquettes, marques et papiers énumérés au paragraphe du présent article, que par les récoltants vendant exclusivement le vin de leur récolte. »

A propos du décret-loi sur le Champagne. — Un ami nous écrit :

« Le décret-loi relatif à la Champagne, hâtivement promulgué au cours de la dernière vendange, a bouleversé cette région déjà si éprouvée, au préjudice à peu près exclusif de l'infortuné vigneron.

La crise champenoise a scindé le commerce en deux classes :

1° La grande Maison, qui n'a pas su s'adapter assez tôt à la situation ;

2° Le commerce du « margoulin » qui en a profité et s'est amplifié, en fabriquant à grande vitesse des champagnes au mépris de toutes les traditions de ce négoce.

Après six années de crise, les grandes maisons sont anémiées, car elles ne peuvent plus exporter, et leurs produits sont trop chers pour les Français. Elles vivent au ralenti.

Au contraire, le bas commerce, sans scrupule, fabrique à outrance des « bouteilles » de Champagne, dont les cours n'ont de limite inférieure que le prix de la limonade.

Le vigneron est, naturellement, des plus misérables, encore que, pour son bonheur, il ait, trois ans de suite, récolté bon et abondamment.

Les récoltes de 1932-33 et 34 se sont écoulées soit chez le petit négociant, soit chez le « bistrot », à bas prix sans doute, entre 120 et 175 fr. l'hecto, suivant

les crus. Mais elle est partie, et la quantité a très partiellement compensé le cours insuffisant que les circonstances imposent.

A la faveur de ces bas prix, la consommation du « champagne » en France était montée à 22.000.000 de bouteilles, chiffre record.

Rien d'autre qu'une sorte de pudeur n'avait freiné l'effondrement encore plus bas des cours du vin de champagne à la propriété.

Le gouvernement vient de commettre la folie de supprimer ce dernier facteur moral par le décret-loi inconcevable, promulgué inopinément le 29 septembre, dix jours après l'ouverture de la période des vendanges.

Ce décret contient trois inventions :

1. Une bonne, qui freine la fabrication grande vitesse du champagne, en obligeant le commerce, qui prostituait les usages établis, à se constituer un stock. Jusqu'ici, entre le moment où ces maisons achetaient le vin en fût et celui où la bouteille était bue, il s'écoulait 40 jours. On appelait ces vins « le Champagne de 40 jours ». Il était vendu, bu et payé avant que le vin, acheté à crédit au vignoble, y soit réglé.

Tout le monde était d'accord pour condamner ces procédés, qui ne respectaient pas les usages « locaux, loyaux et constants du négoce champenois ».

Mais hélas ! c'eût été trop beau de vaincre ainsi ce qui est condamnable. La suite du fameux décret sauvegarde, au delà de toute espérance, ce qu'on a... dit-on... voulu supprimer.

En effet, deuxième invention, pendant qu'on cueillait la récolte, qui était admirable chez tous les bons viticulteurs, qui avaient *dépensé sans compter* pour l'arracher aux intempéries d'un premier printemps défavorable, le décret leur annonça que ceux qui ont le mieux réussi et travaillé se voient spoliés d'une partie importante de leurs raisins. Ils auront tout juste le droit d'en faire du vin, mais l'appellation « champagne » leur sera retirée, ainsi du reste que le droit de le faire mousser. S'en faire crever à le boire, c'est tout l'espoir que peut nourrir le vigneron.

Comme mépris du droit le plus sacré et le plus légitime, on ne peut concevoir une plus monstrueuse abomination.

Pour faire avaler une mesure aussi monumentale, la coalition d'intérêts spéculatifs alliée aux considérations politiques a imaginé un ingénieux appât que beaucoup de vignerons ont gobé :

Une commission officielle composée d'innombrables augures, fixe un prix officiel du champagne ! Tout achat au-dessous du prix officiel supprimera ipso facto le droit à l'appellation.

Alors expliquait-on au vigneron, en conférences, que vaut-il mieux : qu'on vous achète la partie champagne de votre récolte à trois francs par exemple, et la fraction sans appellation à 0,50 ou tout à un franc ? Le bon gogo de paysan concluait lui-même.

Résultat, la Commission fixa en une séance, toute comparable à la plus drôlatique des comédies, le prix de Fr. : 1,30 (où sont les 3 fr ?).

Naturellement, l'effet stérilisant de ce régime de contrainte fut foudroyant, les achats furent nuls, le vigneron se voit affublé de vin à appellation et de vin sans appellation. Mais, en définitive, il est arrangé en règle dans cette affaire.

Il y a deux bons procédés pour cela, ou bien on lui loge sa récolte en de grandes « collectives », et la maison qui lui assure ce logement se sert copieusement en rémunération des frais qu'elle engage pour ce faire. En définitive, le vigneron lui abandonne le quart ou le tiers de sa récolte au prix déguisé de 90 fr. la pièce de 200 litres. Ou bien, on achète au vigneron moitié au cours officiel avec appellation, l'autre moitié, sans appellation, est acquise pour un prix qui ne représente pas les frais de cueillette. Et le tour est joué.

Finalement, le vigneron déjà plumé, reste sur le pavé sans avoir touché un sou vaillant, avec ses deux catégories de vins irréalisables sur le dos. L'une parce qu'elle est trop chère pour le commerce du bon marché, qui seul a des débouchés, l'autre parce qu'elle n'a plus de valeur... ou plutôt elle file à un prix de liquidation aux confins de la Champagne (il y a eu des ventes à 0 fr. 25 le kg., c'est-à-dire 75 fr. les 2 hectos), où elle servira à faire d'excellents mousseux. Une

étiquette donnant le change au consommateur, il ne manquera pas d'apprécier la bouteille qui lui sera alors offerte au détriment du Champagne, dont les cours en hausse vont tarir la consommation.

Ce n'était certes pas dans l'idée du gouvernement de bouleverser tout ce marché et de ruiner le vigneron.

Avec la meilleure foi du monde, avant la signature du décret, il était, en effet, curieux d'entendre Messieurs les bureaux motiver le projet par deux leit motiv :

1. Ce décret, disait-on, est l'inauguration d'une politique nouvelle de la qualité.

En quoi le fait de décréter que des raisins en cours de récolte dans une même vigne n'auront pas droit à la même appellation influe-t-il sur leur qualité ?

En quoi le classement d'une partie des vins de grands crus, tandis que les vins médiocres d'un cru de dernière catégorie conservent leur appellation, améliore-t-il la qualité ?

Il faut prendre vraiment pour de fameuses gourdes ceux à qui s'adressent ces explications surprenantes.

Il n'est pas nécessaire d'être technicien pour comprendre que la production d'un vignoble ne se commande pas ; les différences de soins et d'intempéries locales occasionnent des irrégularités de production. Il en résulte presque toujours que c'est la vigne qui a la plus belle récolte qui donne aussi le meilleur vin, parce que sa végétation a été parfaite. Au contraire, la vigne grêlée ou ruinée par les parasites produit peu, et du vin taré très mauvais.

2. Ici le motif est plus sentimental, il émane du ministre intéressé :

« Le vigneron est malheureux, il faut faire quelque chose pour lui. »

Alors on l'a tué tout à fait comme l'ours du bon La Fontaine qui, pour écraser une mouche sur le crâne de son maître, assomme le malheureux au moyen d'un pavé !

Enfin, troisième merveille du décret : institution d'une grrrande commission, dont les décisions auront force de loi.

Toutes les rivalités locales vont s'y donner libre cours. Les protestataires sont prévenus : « ce n'est pas fini », leur dit-on d'un air protecteur. La taille, le porte-greffe, la façon de traiter, de vendanger, de planter... de penser, tout y sera étudié. Et chaque année, au moment de la vendange, on vous décochera quelque décision arbitraire, qui vous assassinera.

Il faut être fou pour penser qu'on va pouvoir continuer à cultiver dans un pareil inconnu.

Cet exposé succinct, qui montre la mise en application, arbitraire et contraire au droit des gens le plus élémentaire, de méthodes soviétiques dans l'une de nos plus belles provinces françaises, surprendra sans doute bien des gens raisonnables.

Certains journaux, mal renseignés, l'ont présentée comme un essai à citer de l'organisation corporative ! Hélas ! quelle erreur, c'est bien plutôt l'aboutissement où ont conduit les infortunes de groupements à intérêts généralement divergents.

Le grand commerce, effrayé de voir l'effondrement des prix auquel il ne peut pas se résoudre, a approuvé un projet qui faisait disparaître du marché une magnifique récolte, mais il ne s'est pas rendu compte qu'en ne s'opposant pas à des mesures aussi révolutionnaires, il a préparé le nœud coulant qui doit l'étrangler.

Les dirigeants de la Caisse départementale de Crédit agricole, effrayés de voir la dépréciation dont étaient menacés les stocks, sur lesquels tant d'argent a déjà été prêté, ont approuvé un projet qui faisait disparaître d'excellents vins sur lesquels ils n'auraient rien à prêter, en même temps que cela préserverait quelque peu ceux sur lesquels on avait déjà trop avancé.

C'est la seule explication que l'on puisse donner à la surprenante allégresse dont témoigna le dernier Conseil général où, publiquement, on s'est félicité du fait que plus du tiers de la récolte dès maintenant gâché, ne pesait plus sur le marché.

Il faut dire que, comme toujours en ces matières, les questions politiques et électorales s'en sont mêlées. Ce n'est plus l'intérêt du vigneron champenois qui est en jeu, c'est le prestige des hommes politiques qu'il faut sauver.

Pour conclure, nous avons là l'exemple le plus frappant des funestes conséquences d'une législation hâtive et révolutionnaire.

Le gouvernement a cru bien faire d'édicter un projet qui lui était apporté après de confuses et partiales délibérations, par une délégation composée des parlementaires champenois... naturellement ! composée également de représentants des négociants en vins de champagne qui n'étaient certainement pas, ceci dit sans offense, les plus qualifiés pour mener de pareilles discussions, et composée, enfin, du représentant d'un Syndicat vigneron qui s'est porté fort pour les 23.000 vignerons champenois ; or, le Syndicat en question compte quelque 5.000 membres, tous très petits viticulteurs, la plupart situés dans de très petits crus ; ils sont, du reste, très loin d'être unanimes sur l'opportunité d'une telle législation. Ils ont voté plus par ordre que par connaissance d'une question qu'ils ignoraient.

Les 18.000 autres vignerons, les plus importants et des meilleurs crus, n'ont pas eu leur mot à dire, puisqu'ils n'ont pas été consultés.

En supposant qu'une mesure si grave dans ses répercussions ait été indispensable, et cela n'était pas en question, un plébiscite seul pouvait décider d'une telle révolution.

Le gouvernement a commis l'erreur de ne pas voir cette faute. Sa bonne volonté fut sans doute entière. Un ami lui dit ici qu'il a eu tort de se tromper, en suivant les directives d'un corps électoral local, où il compte beaucoup d'adversaires. »

Nous soumettons ces graves critiques à l'attention de nos lecteurs.

(N. D. L. R.)

Concours-Exposition et Marché aux Vins du Beaujolais, récolte 1935, à Villefranche-sur-Saône, le dimanche 15 décembre. — Encouragés par les succès remportés les années précédentes, l'Union Horticole, le Comité Agricole et Viticole, la Fédération des Syndicats de défense viticole et l'Union Beaujolaise des Syndicats agricoles, ont décidé d'organiser à nouveau, cette année, leur concours-exposition, le dimanche 15 décembre, sous les auspices de l'Office agricole départemental, de la Chambre d'Agriculture et de la municipalité de Villefranche.

Les exposants sont nombreux, MM. les négociants, courtiers et acheteurs y trouveront toute la gamme des bons vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger, en leur permettant d'apprécier l'excellente qualité des vins de 1935.

Le concours comprend : Vins fins de crus — Vins rouges — Vins blancs — Vins gris et rosés — Vins vieux et eaux-de-vie de marc (récolte 1935).

La participation au concours est de 1 franc par bouteille, donnant droit à l'entrée gratuite, à la dégustation publique et au marché aux vins.

Les exposants devront envoyer leur adhésion avant le 10 décembre, à M. Blondel Etienne, secrétaire général, à Anse.

Ordre du jour

Samedi 14 décembre. — De 2 à 4 h. du soir : Réception des échantillons.
Dimanche 15 décembre. — De 7 à 9 h. du matin : Réception des échantillons.
De 9 h. à midi : Opérations du jury.
A mid : Banquet Hôtel Terminus (face la gare).
De 2 à 6 h. du soir : Dégustation des acheteurs et marché aux vins.
A 4 heures : Distribution des récompenses.
(Les personnes désirant participer au banquet sont priées de se faire inscrire avant le 12 décembre.)

La suppression des taxes d'octroi sur les vins de consommation courante vendus en bouteilles s'impose. — L'article 1er de la loi du 29 décembre 1897 a autorisé les communes à supprimer leurs droits d'octroi sur les boissons hygié-

niques (vins, cidres, poirés, hydromels, bières et eaux minérales) à partir du 31 décembre de l'année ayant suivi sa promulgation.

Toutefois l'article 3 de la même loi prévoit que, pour remplacer le produit des taxes supprimées, les communes pourront avoir recours à des taxes prévues à l'article 4.

Et dans cet article 4 nous relevons, parmi les taxes auxquelles les communes peuvent recourir sous la seule réserve de l'approbation préfectorale, la perception d'une taxe maxima de 0 fr. 30 par bouteille sur tous les vins en bouteilles.

Le tarif de 0,30 par bouteille est un tarif uniforme, applicable à tous les vins en bouteilles sans distinction : vins rouges, vins blancs, vins mousseux, vins de Champagne, etc... Il y a lieu de souligner qu'une délibération municipale qui aurait pour objet soit de soumettre les vins en bouteilles à des taxes différentielles suivant leur espèce ou leur qualité, soit d'imposer telle ou telle catégorie de vins, à l'exclusion de telle ou telle autre, serait en opposition avec le vœu de la loi (avis du Conseil d'Etat du 31 octobre 1899, Octroi de Nice).

L'application des dispositions de cette loi a, depuis sa promulgation, soulevé bien des protestations.

Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons, à maintes reprises, s'est élevé contre cette taxe qui frappe d'un droit égal la bouteille de vin de consommation courante et la bouteille de vin de cru ou de Champagne et il en a, sans succès, demandé la suppression.

Le Parlement, parce qu'il compte dans son sein de nombreux maires de grandes villes où cette taxe est perçue, ne s'est pas plus ému de ces dites protestations que de celles tendant à la suppression du fonds commun des Contributions indirectes.

Et c'est ainsi que dans certaines grandes villes du Nord de la France, où la vente des vins en bouteilles s'est généralisée, la taxe d'octroi de 0 fr. 30 par bouteille, qui est perçue sur les vins ordinaires en renchérissant leur prix, porte une sérieuse atteinte à leur consommation tout en frappant lourdement la population de ces régions.

Il importe que les groupements viticoles et commerciaux, tant des centres de production que des régions où cette taxe est appliquée, unissent leurs efforts pour obtenir du Parlement sa suppression tout au moins pour les vins de consommation courante. — Elie Bernard.

Bibliographie

Les Œillets, culture, variétés, emplois, par S. Mottet, ancien chef des Cultures Expérimentales de la Maison Vilmorin-Andrieux. Septième édition, entièrement remaniée par S. Sabourin, répétiteur des cours à l'Ecole d'Horticulture de la Ville de Paris. Un ouvrage 12 × 19 de 256 pages illustré de 84 figures et d'une couverture en trois couleurs. Broché, 12 fr. ; franco, 13 fr. figures et d'une couvertrue en trois couleurs. Broché, 12 fr.; franco, 18 fr. Librairie Agricole et Horticole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris-6e.

Cet ouvrage, consacré à l'une des fleurs les plus populaires de notre climat, toujours accueilli par les professionnels et amateurs avec une faveur méritée, vient d'être remis à jour par un disciple et ami de l'auteur. Considérablement augmenté puisqu'il a cent pages de plus que les éditions précédentes, ce livre a été, grâce à la photographie, illustré plus abondamment aussi. Tous les renseignements techniques s'y trouvent : principales espèces, emplois, œillets remontants et non remontants, variétés, semis, bouturage, marcottage, greffage, culture en pots, culture en pleine terre, culture pour floraison hivernale, culture des œillets à grandes fleurs, croisement, insectes et maladies, traitements. Œillet mignardise, œillet d'Allewood, œillet de Chine, œillet de poète, œillet Flon, œillet superbe, œillets hybrides et divers, etc...

On voit que cet ouvrage informera parfaitement et complètement tous ceux qui s'intéressent à cette belle fleur, et qu'il leur sera précieux soit pour la culture, soit pour le choix des variétés. Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue Général de la Libraire Agricole et Horticole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 5 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. » à 7 fr. ».

Midi. — *Nîmes* (*9 décembre 1935*). — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 ; Montagne, 5 fr. » à 6 fr. » ; Costières, 5 fr. 75 à 7 fr. 50. ; Clairettes, 5 fr. 75 à 6 fr. ». Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (*10 décembre*). — Vins rouges, 5 fr. 25 à 6 fr. » Rosé, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Blanc de blanc, 6 fr. » à 6 fr. 75 ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (*6 décembre*). — Rouges 5 fr. 25 à 6 fr. » ; Rosés, 5 fr. 50 à 6 fr. » ; Blancs, 6 fr. » à 6 fr. 25 ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°. » fr.

Minervois (*8 décembre*). — Marché d'Olonzac 1935, 5 fr. 50 à 6 fr.

Perpignan (*7 décembre*). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. » à 6 fr. 75.

Carcassonne (*7 décembre*). — Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. » ;

Narbonne (*5 décembre*). — Vins rouges de 4 fr. 75 à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 79 fr. le quintal, orges, 46 fr. à 49 fr.; escourgeons, 45 fr. à 48 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 48 fr. » à 52 fr. — Sons, 38 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 38 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 60 à 65 fr.; Esterting, de 40 à 52 fr.; nouvelles d'Algérie, 80 à 170 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 115 fr. à 150 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 140 fr. à 210 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. » à 169 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 30 à 7 fr. 50. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 250 à 380 fr. — Poires de choix, 400 à 900 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 350 à 450 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 450 à 850 fr. — Noix, 320 à 460 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 350 à 800 fr. — Coings, 180 à 250 fr. — Châtaignes, 90 à 130 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 70 à 200 fr. — Choux-fleurs, 40 à 350 fr. — Oseille, 150 à 250 fr. — Epinards, 80 à 140 fr. — Tomates, 140 à 270 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 150 à 180 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 650 fr. — Haricots à écosser, 150 à 210 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 200 à 350 fr. — Truffes, 60 à 70 fr. le kilo.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.